



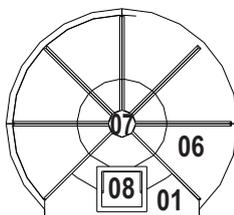
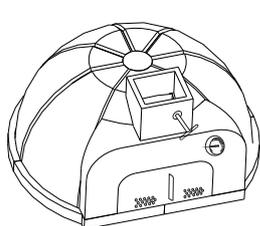
Manual de Montagem

* CONSELHOS ANTES DA MONTAGEM:

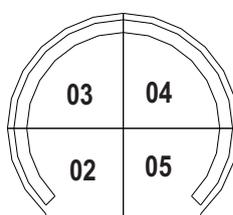
Seja num ambiente interno ou externo, uma vez escolhido o local adequado, (verifique vigas e vigotes no telhado e nunca ao lado de geladeiras ou botijões de gás), execute em alvenaria um sóculo com 0,90 a 1,10 metros de altura (dependendo da altura e do conforto do usuário), e com largura de 1,55m e profundidade de 1,40m, com o forno escolhido, conforme dimensões da tabela abaixo. Se possível, faça uma laje em concreto armado para permitir utilizar a parte de baixo do sóculo para guardar lenha, acessórios, etc.. Tal sóculo e laje deverão ser reforçados o suficiente para suportar o forno e o acabamento externo do mesmo. (1000 Kg aprox. = só o forno pesa 300 Kg). O Forno Master terá melhor desempenho se esta laje ou sóculo receber uma camada de 5 cm (2") de material isolante térmico rígido, (concreto com vermiculita, placas de vermiculita, argila expandida, tijolos isolantes, etc) a fim de manter por mais tempo o calor acumulado em sua base. Se você não quiser fazer um depósito embaixo do sóculo, poderá fazê-lo maciço enchendo-o com resíduos de alvenaria (entulho seco) bem compactados e recobertos com um piso forte de 6 a 8 cm de espessura.

* MATERIAL PARA MONTAGEM DO FORNO:

Master 120			Master 120
Dimensões externas em cm (profundidade x largura x altura)			130 x 144 x 68,5
Código Sistema	Peça Nr.	Componentes	01.07.2000
00.07.2000	01	Boca forno (frente)	1
00.07.2004	02	Base frontal esquerda	1
00.07.2005	03	Base fundo esquerda	1
00.07.2013	04	Base fundo direita	1
00.07.2003	05	Base frontal direita	1
00.07.2002	06	Gomos	6
00.07.2008	07	Elemento travante Superior (redondo)	1
00.07.2001	08	Tube c/ dumper	1
	09	Balde (saco) de 15 kg de argamassa refratária	1
		Tampa em aço	1
Total de componentes por Forno			15



Montado



Base

IMPORTANTE:

Todas as peças estão numeradas conforme tabela acima e detalhe ao lado.

* ISOLAÇÃO - COBERTURA:

O Forno Master estando montado, poderá receber o revestimento de sua preferência (não combustível). Neste caso, as paredes circundantes de acabamento deverão estar afastadas pelo menos 10 cm em todo o perímetro do forno, (com exceção da boca onde a parede será rente). Deverá ser isolado termicamente com uma espessura mínima de 10 cm de material isolante: argila expandida a granel ou aglomerada com cimento comum, vermiculita a granel ou aglomerada com cimento comum (emboço), lã de rocha em mantas ou flocos ou até areia de obra seca e limpa. (a areia tem como inconveniente o peso).

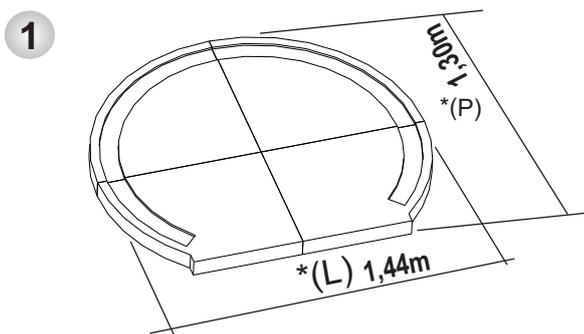
Ambiente externo: O Forno Master deve ser protegido das intempéries por uma cobertura suficientemente grande para impedir que ele tome chuva e/ou umidade.

Ambiente interno: O Forno Master já vem equipado com um tubo de “arranque” confeccionado em concreto refratário e equipado com dümper (regulador de tiragem) que poderá ser utilizado e regulado conforme a necessidade (forno quente e brasas retiradas = dümper fechado).

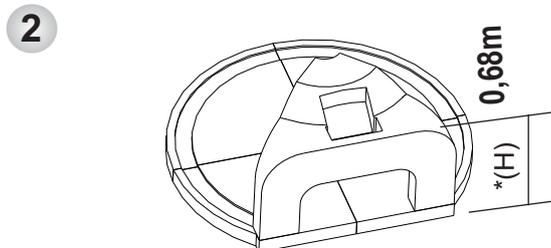
O bloco de “arranque” tem 28 x 28 cm externo e deverá ser acoplado a uma chaminé existente ou a executar. Se for de alvenaria deverá ter dimensões internas mínimas de 28 x 28 cm com desempenamento do emboço interno. Se a chaminé for metálica o diâmetro mínimo deverá ser de 25 cm, (a Dometal fornece como opcional tubo metálico bem como adaptador para encaixe ao tubo de arranque se houver necessidade).

Ele poderá receber uma chaminé com até DUAS curvas de no máximo 45 graus sem comprometimento da tiragem de gases. O ideal é que a chaminé suba reto.

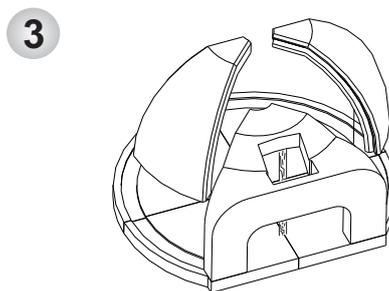
* MONTAGEM:



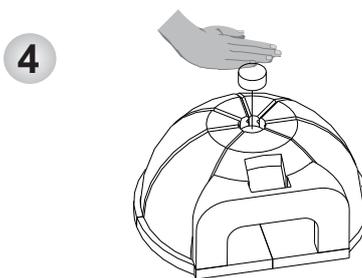
Monte as peças da base do forno conforme o desenho acima. Verifique que as peças da base do forno possuem um rebaixo para encaixe das peças superiores (gomos e boca); coloque as peças da base que encaixarão a boca, corretamente alinhadas com o local escolhido. A Laje executada sobre o sóculo deverá estar perfeitamente nivelada. Se necessário aplique uma delgada camada de areia fina, limpa e bem peneirada para assegurar uma perfeita horizontalidade da base do forno. Este procedimento é fundamental e decisivo para obter sucesso e perfeição na instalação do forno. Rejunte as peças entre si (se optar por aplicar argamassa entre a base do forno e a laje, utilize somente argamassa de cal e areia; sem cimento).



Instale a peça refratária da boca do forno encostando-a no rebaixo apropriado existente na base do forno, rejuntando com a massa refratária que acompanhou o forno.

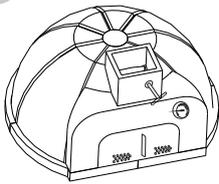


Em seguida encoste um gomo refratário de cada lado da boca aplicando a massa refratária de rejuntamento entre as peças (Max. 3 mm de rejunte), inclusive na parte de baixo do gomo (onde encostar-se-á à base). Se necessário, calce os gomos internamente com pedaços de madeira previamente medidos e cortados.



Encaixe e rejunte, o elemento travante elíptico redondo sobre o buraco restante na parte superior da abóbada do forno.

5



Encaixe o tubo de concreto equipado com dümper (fornecido), com a haste reguladora voltado para frente do forno. Esta haste deverá atravessar a alvenaria de acabamento. Pronto! Seu forno está montado. Basta instalar a chaminé desejada ou interligar ao duto de alvenaria existente. Você pode utilizar o aço, cobre, ferro fundido ou manilhas de cerâmica para a confecção ou interligação da chaminé

⚠ ATENÇÃO / IMPORTANTE:

Aguarde 15 dias para fazer o primeiro fogo iniciando o processo de cura e sinterização que deverá levar 05 (cinco) dias, conforme instruções constantes no MANUAL DE INSTRUÇÕES na página 01-DESUMIDIFICAÇÃO CURA E SINTERIZAÇÃO.

Você pode iniciar o revestimento (acabamento do forno) 48 hs após sua montagem, mas lembre-se: você deverá, aguardar obrigatoriamente o prazo mínimo de 15 dias após a conclusão de toda a alvenaria de acabamento para fazer o primeiro fogo, sob risco irremediável ao equipamento.

FIXAÇÃO DAS CINTAS METÁLICAS.

Com seu equipamento, acompanha um conjunto composto por cinco cintas metálicas reforçadas e galvanizadas, para o travamento dos gomos e base do Forno.

Utilize apenas uma chave de Boca nº10, para travar as cintas.

Para a fixação dos gomos do equipamento são utilizados quatro cintas metálicas e para a base é utilizado apenas uma cinta metálica. Seguir passos abaixo:

1º- INSTALAÇÃO DAS CINTAS PARA FIXAÇÃO DOS GOMOS.

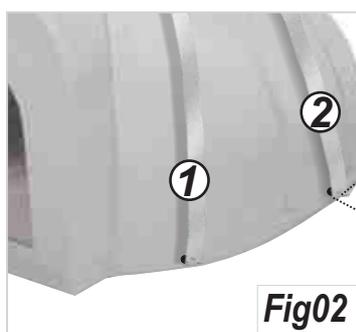
ATENÇÃO

Cuidado ao desembalar as cintas, elas estão tensionadas podendo sofrerão um efeito de mola, ricocheteando e vindo a causar ferimentos graves.

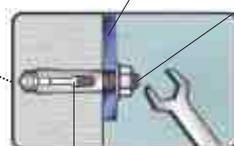
A) Os chumbadores para fixação das cintas dos gomos são inseridos já na fábrica para facilitar a instalação.

B) Inicie a instalação das 4 cintas metálicas, duas cintas menores idênticas nº01 e duas cintas maiores idênticas nº02. Instale as cintas posicionando as extremidades que possuem um furo, **sem as cantoneiras**, nos chumbadores localizados nas laterais da base do Forno, fixando-os com os parafusos que acompanham o equipamento, aperte o parafuso até sentir travá-lo contra a lateral da base. **MUITO IMPORTANTE: NÃO APERTAR DEMAIS O PARAFUSO, ISSO PODERÁ DANIFICAR A BASE, SUJEITO A PERDA DA GARANTIA.** Detalhe Fig02

OBS: As cintas 01, possuem comprimento menor que as cintas02.



PARAFUSOS MENORES PARA OS GOMOS



chumbadores

cantoneira
parafuso

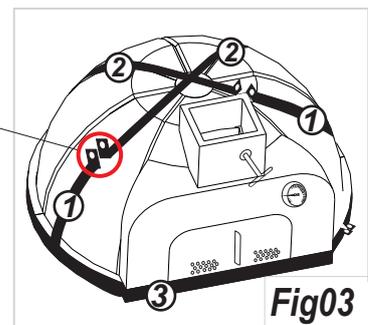
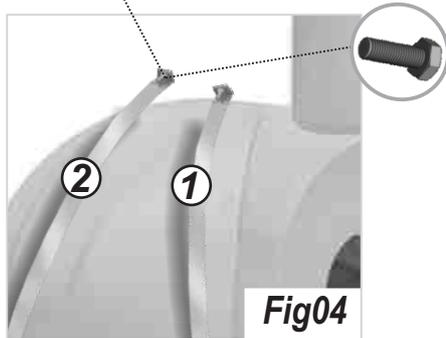


Fig03

C) Após a fixação das 4 cintas, cruzá-las, formando um "X" sobre os gomos do forno. Detalhe Fig. 03

D) A outra extremidade da cinta possui uma cantoneira, que serve para ligar as cintas e regular a intensidade de suas conexões.

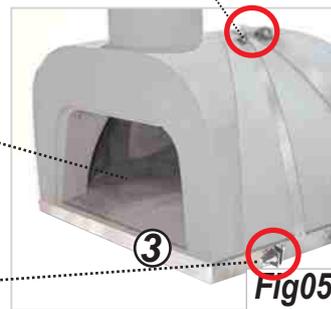
CANTONEIRA



CANTONEIRA TRAVADAS
COM OS PARAFUSOS
E PORCAS

BOCA DO FORNO

CANTONEIRA TRAVADAS
COM OS PARAFUSOS
E PORCAS



PARAFUSOS MAIORES PARA A BASE

E) A cinta nº 01 (menor comprimento) será fixada com a cinta nº 02, Fig. 03

F) Aproxime e fixe as cantoneiras com os parafusos e porcas que acompanham o equipamento. Detalhe Fig. 04 e 05 Nesta junção entre as cantoneiras, é muito importante verificar se o aperto entre as cintas foi o suficiente para tensionar os gomos do equipamento.

2º INSTALAÇÃO DAS CINTAS PARA FIXAÇÃO DA BASE DO FORNO

A) A cinta nº 03 é para tensionar o conjunto da base do forno.

B) Circunde a cinta no perímetro da base, posicionando as extremidades que possuem cantoneiras na lateral da base do forno. Fixe as cantoneiras com o parafuso e porca que acompanha o equipamento, tensione a cinta o suficiente para travar o conjunto. Detalhe Fig. 05

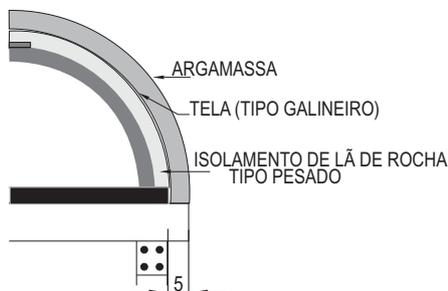
* REVESTIMENTO:

O Forno Master pode funcionar normalmente sem nenhum revestimento, desde que protegido das intempéries. Terá maior rendimento se for isolado termicamente conforme desenho Abaixo.

Para revestir seu forno, respeite o afastamento mínimo entre a alvenaria de acabamento e o forno que deve ser de 10 cm em toda a sua volta, com exceção da boca onde se recomenda que a alvenaria fique afastada 5 mm do forno (meio centímetro). Para fechar esta fresta, você poderá aplicar o reboco de acabamento na alvenaria, tampando a fresta apenas em volta da boca. Estas medidas são importantes para evitar eventuais fissuras das paredes de acabamento, ocasionadas pelas altas temperaturas do forno.

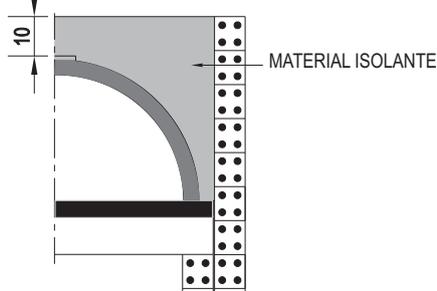
REVESTIMENTO TIPO ABÓBADA

Quando o revestimento for tipo abóboda acrescentar 05 cm em todo o contorno da base



REVESTIMENTO DE ALVENARIA

Quando for revestimento de alvenaria executar uma alvenaria separado da base



Dometal®